





SAIBA MAIS SOBRE OS PRODUTOS REALTECH

SAIS DE CURA

Sais de cura desempenham funções específicas no processamento de carnes, contribuindo para o perfil sensorial típico de embutidos curados, reduz a atividade de água e retarda a oxidação lipídica agindo em sinergia com o cloreto de sódio (NaCl). Além disso, os sais de cura agem na segurança alimentar inibindo o crescimento de *Clostridium botulinum*, causador do botulismo, na inibição de micro-organismos patogênicos e na fixação de cor (rosada) em produtos curados.



- ☒ Cura para embutidos frescais
- ☒ Cura para embutidos cozidos
- ☒ Cura para carnes processadas e injetadas

Os sais de cura devem ser utilizados na proporção conforme a legislação brasileira para a segurança alimentar. O MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) pelo Regulamento Técnico de Identidade e qualidade, normatiza a composição de ingredientes, insumos e aditivos para cada classe de produto em consonância com a regulamentação de limites de uso pela Anvisa. A mistura com o sal deve ser adicionada e misturada aos ingredientes cárneos de forma homogênea e antes dos demais temperos. A massa deve ser descansada em câmara fria resfriada em um período mínimo de 6 horas para a ação da cura.



BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

As boas práticas de fabricação têm importância relevante na qualidade do produto final.

Boas práticas de fabricação são um conjunto de medidas que devem ser adotadas pela indústria de alimentos, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com o regulamento técnico de identidade.

Algumas ações e atitudes necessárias para uma boa fabricação:

- ☒ O ambiente deve estar sempre limpo e claro;
- ☒ As portas e janelas devem ser teladas para evitar a entrada de insetos;
- ☒ Os funcionários devem usar uniformes sempre limpos (jalecos, toucas, máscaras, botas);
- ☒ A água utilizada no processo deve ser de ótima qualidade;
- ☒ Os equipamentos, pisos e paredes devem ser higienizados diariamente;
- ☒ O uso de adornos (anéis, correntes, relógios, brincos, etc.), não deve ser permitido;
- ☒ Os funcionários não devem comer, tossir, espirrar ou falar quando estiverem manipulando alimentos;
- ☒ Não fumar nas áreas de fabricação.

CAUSAS E DEFEITOS DE FABRICAÇÃO EM EMBUTIDOS

ESCURECIMENTO

Excesso de carne vermelha (carne bovina);
Balanceamento químico errado (cura/fix);
Temperatura das carnes muito baixa durante o processo;
Matéria-prima cárnea de má qualidade.

APARÊNCIA E PERDA DE COR

Muita gordura na massa;
Pouca carne vermelha;
Excesso de pressão na embutidora;
Massa muito gelada;
Utilização de água com alto teor de cloro.

COLORAÇÃO ESVERDEADA

Matérias-primas de má qualidade;
Tripas contaminadas ou mal higienizadas;
Erro no balanceamento químico.

FALTA DE CONSISTÊNCIA

Excesso de água na massa;
Embutimento deficiente;
Matéria-prima de má qualidade.
Desbalanceamento de matéria prima x ingredientes x umidade

PROBLEMAS COM SABOR

Teor de sal e condimento inadequados;
Matéria-prima cárnea velha ou contaminada;
Tripa velha ou mal conservada;
Toucinho ranço;
Excesso de cura - pode resultar em sabor de ferrugem.

TRIPA ESTOURADA

Tripa normalmente lavada em excesso ou por muito tempo com ácido ou vinagre;
Excesso de pressão na massa ao embutir.
Tripa velha ou de má qualidade, sem resistência



DEFUMAÇÃO

A defumação é um processo largamente usado há tempos para a melhoria do cheiro, cor e sabor dos embutidos de carne, além de aumentar a sua vida útil para o consumo.

TIPOS DE DEFUMAÇÃO

Natural:

A partir da queima da madeira/lenha/serragem adequados usando o defumador/fumeiro.

Artificial:

Imersão em fumaças líquidas ou banho em chuveiro.

Atomização em estufa.

TEMPO DE COZIMENTO

No processo de cozimento, a temperatura da estufa/fumeiro deve sempre iniciar em 60°C e assim temperatura deve ser aumentada gradativamente até atingir a temperatura desejada entre 80/85°C ou 85/90°C (depende do produto), depois será mantida até que o produto fique cozido. Utilizar um termômetro para medir a temperatura no centro do produto.

FIXAÇÃO DA FUMAÇA

- Existem diversos perfis/aromas/sabores/cores de fumaça líquida, alguns são muito intensos e se utilizados em excesso podem passar um sabor amargo ao produto;
- Uma circulação de ar adequada na estufa favorece uma defumação uniforme;
- Produtos com a superfície muito úmida e estufa com excesso de umidade dificultam a fixação da fumaça no produto, principalmente em cor e sabor.

Produtos cárneos embutidos cozidos ou peletizados são considerados cozidos quando a temperatura interna atinge 70-72°C. Já produtos que contêm soja ou fécula de mandioca (amido de mandioca) quando atingem a temperatura interna de 72-74°C.

TEMPO PARA DEFUMAÇÃO

O tempo de defumação não é padrão e depende principalmente do tamanho e tipo de produto, pois quanto maior a peça, mais tempo o produto demorará a chegar ao ponto desejado. Exemplos:

- Pernil tipo Tender - 12 horas
- Bacon/ Costelinha/ Salame - 6 horas
- Lombo/ Cupim - 8 horas
- Linguiças/ Calabresa/ Paio - 4 horas



PRODUTOS EM PASTA

A linha de produtos em pasta são temperos prontos para uso direto em formulação. Os produtos em pasta oferecem praticidade no uso em pequenas e grandes produções.

- ☒ Pasta para frango temperado
- ☒ Pimenta vermelha em pasta
- ☒ Alho em pasta

SUA VIDA MAIS PRÁTICA

O uso de temperos em pasta traz praticidade e eficiência para o preparo de alimentos, sendo uma excelente opção tanto para uso doméstico quanto profissional. Por já virem prontos, com uma combinação equilibrada de ingredientes, eles eliminam etapas como descascar, cortar e misturar temperos, economizando tempo na cozinha e garantindo padronização no sabor.



MIX PARA PRODUTOS CÁRNEOS

REALMAX (Sal de cura adicionado à parte) e REALMIX (Já contém sal de cura na formulação).

Com ou sem sais de cura, o produto é formulado com temperos (aromas e especiarias), estabilizantes, antioxidantes, conservantes, corantes e espessantes, proporcionando praticidade, eficiência de tempo e economia, conforme a necessidade do cliente.

- ✓ RealMax/RealMix Linguiça Toscana
- ✓ RealMax/RealMix Linguiça Fresca
- ✓ RealMax/RealMix Linguiça de Pernil
- ✓ RealMax/RealMix Linguiça de carne de frango
- ✓ RealMax Hambúrguer
- ✓ RealMax/RealMix Bacon
- ✓ RealMax Almôndega
- ✓ RealMax/RealMix Salsicha
- ✓ RealMax/RealMix Calabresa



LINHA DE BLENDS

Os blends são desenvolvimentos para melhora de rendimento, suculência e maciez de produtos processados. Auxiliando na liga, emulsão, corte, textura e retenção de água, cada blend oferece tecnologia necessária para a aplicação desejada.

- ☒ Real Rendimento
- ☒ Real Blend
- ☒ Real Blend Carne Suína
- ☒ Real Blend Carne Bovina
- ☒ Real Blend Carne de Frango

FUMAÇAS LÍQUIDAS

A linha de fumaças líquidas em base água ou base óleo, conferem sabor de defumado ao produto, com aplicação em massa, ou externa para conferir também cor agradável ao produto.

- ☒ Real Smoke
- ☒ RealCor Smoke
- ☒ Real Smoke Oil

Fos (Estabilizante)

A linha fos traz fosfatos individuais ou blends de fosfato para aplicação no processamento cárneo.

- ✓ Fosfatos para produtos cozidos
- ✓ Fosfatos para produtos frescais
- ✓ Fosfatos para produtos injetados

Fixadores

A linha de fixadores propõe mais estabilidade de cor e shelf life aos embutidos e processados.

- ✓ RealFix para cozidos
- ✓ RealFix para frescais
- ✓ RealFix para injetados

SUA VIDA MAIS PRÁTICA





Dica de receita do chefe

Linguiça Caseira

Ingredientes:

- ✓ 1 kg de carne suína (pernil ou paleta)
- ✓ 200 g de gordura suína
- ✓ 18 g de sal comum
- ✓ 2,5 g de sal de cura (Seguir recomendação da legislação)
- ✓ 12g de tempero para linguiça caseira
- ✓ 1 colher (chá) de pimenta-do-reino
- ✓ 50 ml de água gelada
- ✓ Tripa natural
- ✓ 12g de fixador de cor

Modo de preparo:

1. Moa ou pique bem a carne e a gordura.
2. Misture o sal comum, o sal de cura e o tempero.
3. Incorpore à carne junto com a água gelada, misturando até dar liga (textura levemente pegajosa).
4. Encha as tripas e modele as linguiças no tamanho desejado.
5. Deixe descansar na geladeira por 12 a 24 horas para cura e absorção dos temperos.



Dica Realtech:

O tempero em facilita muito o processo, pois já traz sabor pronto e bem distribuído, enquanto o sal de cura garante conservação, segurança e a cor característica da carne curada.



ALMÔNDEGA

MATÉRIA-PRIMA | QUANTIDADES

Carne Bovina: 8,5 kg
Água Gelada: 500 ml

INGREDIENTES | QUANTIDADES

RealMax Almôndega: 180 gramas
*PTS Granulada (hidratada): 1,5 kg
Real Sabor: 50 gramas
Cond Real Alho: 50 gramas

ETAPAS DO PROCESSO

1. Usar a carne resfriada e a água gelada a uma temperatura menor ou igual a 5°C;
2. Pesar e moer a carne bovina e a proteína hidratada (disco 6 milímetros);
3. Adicionar a carne moída e a água no misturador e misturar por 1 minuto;
4. Adicionar o RealMax Almôndega, o Real Sabor e o Cond Real Alho e misturar por até 3 minutos ou até a massa ficar homogênea e de boa liga;
5. Modelar a almôndega, embalar, etiquetar e congelar.

ARMAZENAMENTO

O prazo de validade para comercializar produtos resfriados sempre será menor que para produtos congelados. Segue sugestão para armazenagem de produto:

Produto congelado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de -18°C.

Produto resfriado: recomenda-se armazenar o produto em temperatura abaixo de 4°C.





Dica de receita do chefe

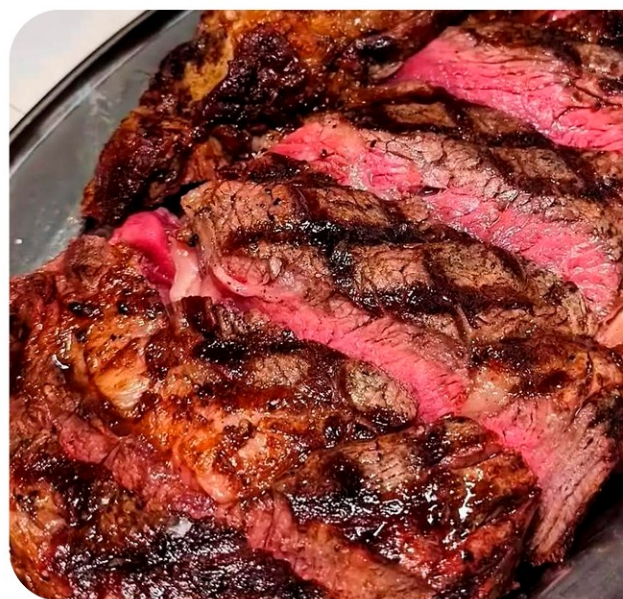
Carne Curada Temperada (tipo caseira)

Ingredientes:

- ✓ 1 kg de carne bovina
- ✓ 20 g de sal comum (aprox. 2%)
- ✓ 2,5 g de sal de cura (seguir recomendação do fabricante)
- ✓ 2 colheres (sopa) de tempero (alho, ervas ou tradicional)
- ✓ 1 colher (chá) de pimenta-do-reino (opcional)
- ✓ 12g de fixador de cor

Modo de preparo:

1. Em um recipiente, misture o sal comum, o sal de cura e o tempero até formar uma mistura homogênea.
2. Esfregue bem essa mistura por toda a carne, garantindo que fique completamente envolvida.
3. Coloque a carne em um recipiente fechado ou saco próprio e leve à geladeira.
4. Deixe curar por cerca de 2 a 3 dias, virando a carne diariamente para garantir uma cura uniforme.
5. Após esse período, retire o excesso de tempero e utilize conforme preferir: pode assar, grelhar ou até deixar secar mais para intensificar o sabor.



Dica Realtech:

O tempero facilita muito o processo, pois já traz sabor pronto e bem distribuído, enquanto o sal de cura garante conservação, segurança e a cor característica da carne curada.

QUALIDADE QUE PADRONIZA



Realtech Aditivos

CNPJ: 35.155.744/0001-60

 Av. Clemente Talarico, 190 · Jardim Embaré
São Carlos - SP · 13563-882

 **(16) 3416-7528**

 **realtechaditivos.com**

